

VISOKA ŠKOLA "BANJA LUKA COLLEGE"

Ul. Miloša Obilića 30

78 000 Banja Luka

Broj:03-22-18/22

Datum: 05.12.2022. godine

Na osnovu člana 54. Zakona o visokom obrazovanju Republike Srpske („Službeni glasnik Republike Srpske“, br. 67/20) i člana 61. Statuta Visoke Škole „Banja Luka College“, na sjednici Senata Visoke škole „Banja Luka College“ održanoj dana 05.12.2022. godine, Senat Visoke škole „Banja Luka College“ donosi

ODLUKU

o utvrđivanju cilja, ishoda i sadržaja studentske prakse
na studijskom programu Menadžment gastronomije i ugostiteljstva

I

Ovom odlukom utvrđuje se cilj, ishod i sadržaj studentske prakse na studijskom programu Menadžment gastronomije i ugostiteljstva.

II

Osnovni cilj studentske prakse u sektoru gastronomije i ugostiteljstva je da student stekne praktične vještine kroz obavljanje poslova na radnim mjestima u realnim ugostiteljskim i gastronomskim preduzećima. Praksa omogućava studentima da primijene stečena teorijska i stručna znanja, razvijaju sposobnosti za upravljanje poslovanjem u ugostiteljstvu i gastronomiji, kao i da se osposobe za timsku i samostalnu pripremu za uspješno poslovanje u ovoj industriji.

III

Očekivani ishodi studentske prakse na studijskom programu Menadžment gastronomije i ugostiteljstva su:

- **Osposobljenost za primjenu prethodno stečenih teorijskih i stručnih znanja u realnim poslovnim situacijama unutar ugostiteljskih objekata (restorani, hoteli, kafići, catering preduzeća) i gastronomskih usluga.**
- **Ovladavanje poslovnim funkcijama i operacijama u gastronomiji i ugostiteljstvu, uključujući menadžment restoranskih operacija, planiranje jelovnika, upravljanje zalihama, kao i organizaciju i logistiku nabavke.**
- **Upoznavanje sa načinima organizacije ugostiteljskih objekata, uključujući procese u kuhinji, restoranskoj usluzi, kao i upravljanje ljudskim resursima i timovima zaposlenih u ugostiteljstvu.**
- **Ovladavanje načinom argumentovanog predstavljanja poslovnog problema ili predloga u oblasti gastronomije i ugostiteljstva kroz izradu poslovnih planova, marketing strategija i menadžerskih memoranduma specifičnih za ovu industriju.**

- **Razumevanje i primena strategija za poboljšanje kvaliteta usluga** u ugostiteljstvu i gastronomiji, uključujući kontrolu kvaliteta hrane, pića, usluge i implementaciju standarda kvaliteta (HACCP, ISO 22000 i drugi relevantni standardi).
- **Upravljanje tržišnim komunikacijama** i promocijom u gastronomiji i ugostiteljstvu, uključujući korišćenje digitalnih alata za marketing, društvenih medija, kao i organizaciju promotivnih aktivnosti i događaja.

IV

Sadržaj stručne prakse na studijskom programu Menadžment gastronomije i ugostiteljstva:

Studenti tokom prakse upoznaju se sa delatnostima preduzeća ili institucije u gastronomiji i ugostiteljstvu prema sledećem sadržaju:

- **Osnovni podaci o preduzeću/ustanovi:**
 - Lična karta preduzeća: naziv, vlasništvo, pravna forma, istorija, kvalitet, standardi i pravilnici.
 - Upoznati sa organizacijskom strukturom i ključnim funkcijama (kitchen, food and beverage, marketing, HR, menadžment).
- **Djelatnost:**
 - Glavni proizvodi/usluge: vrsta hrane i pića (tipovi jela, specijalizacija restorana, tematski meniji).
 - Proizvodni proces: način pripreme hrane, upotreba savremene tehnologije u gastronomiji (digitalni meniji, kuhinjski sistemi, automatski sistemi za narudžbinu).
 - Posebno: IKT tehnologije u ugostiteljstvu, upravljanje restoranom i uslugama, online rezervacije, sistemi za narudžbine i plaćanje.
- **Obim i struktura proizvodnje i prodaje:**
 - Podaci o prodaji hrane i pića, obim usluga, prihodi za poslednje tri godine, profitne marže.
 - Poslovanje na domaćem i inostranom tržištu, ključni segmenti tržišta, analize tržišta i konkurencije.
- **Marketing i promocija u gastronomiji:**
 - Analiza marketinških strategija preduzeća, korišćenje digitalnog marketinga i promocije, organizacija događaja i tematskih večeri.
 - Studija slučaja: planiranje i sprovođenje marketinške kampanje za promociju specijaliteta restorana ili novog menija.
- **Finansijski podaci i bilansi:**
 - Analiza finansijskih izveštaja, kontrola troškova i upravljanje prihodima u ugostiteljskom preduzeću.
 - Kalkulacija troškova hrane, pića i usluga, procena profitnih marži u odnosu na konkurenciju.
- **Analiza resursa u preduzeću:**
 - Ljudski resursi: broj zaposlenih, obrazovanje, potrebe za obukama i usavršavanjem zaposlenih.
 - Uloga menadžmenta u upravljanju timovima u ugostiteljstvu i gastronomiji, organizacija smjena, komunikacija sa osobljem.
- **Konkurenti i tržište:**

- SWOT analiza konkurencije u sektoru gastronomije i ugostiteljstva, tržišni trendovi, prednosti i slabosti konkurentnih preduzeća.
- **Upravljanje kvalitetom u gastronomiji i ugostiteljstvu:**
 - Upoznavanje sa standardima kvaliteta i sigurnosti hrane (HACCP, ISO standardi), kontrola procesa pripreme hrane, obuka zaposlenih o sigurnosti hrane.
- **Zakonodavni okvir u gastronomiji i ugostiteljstvu:**
 - Upoznavanje sa zakonskim regulativama koje se odnose na bezbednost hrane, zapošljavanje u ugostiteljstvu, poreske obaveze i radna prava u industriji.
- **Saradnja sa lokalnim i regionalnim partnerima:**
 - Uloga dobavljača, logistika nabavke sirovina, saradnja sa distributerima hrane, održivost u nabavci i korišćenju lokalnih proizvoda.

V

Ova odluka stupa na snagu danom donošenja.

Dostaviti:

1. Naučno nastavnom vijeću studijskog programa
Menadžment gastronomije i ugostiteljstva
2. a/a


PREDSJEDNIK SENATA

prof. dr Svetlana Dušanić-Gačić